

# BULLETTINO

DELLA

## ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando anticipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

### ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il prof. Luigi Petri, direttore della Scuola pratica d'agricoltura in Pozzuolo, ha diretto al Presidente dell'Associazione agraria Friulana, conte comm. Gherardo Freschi, la seguente lettera, che siamo lieti di poter pubblicare:

SCUOLA PRATICA D'AGRICOLTURA  
per la Provincia di Udine  
nell'Istituto Stefano Sabbatini

La Scuola di agricoltura che ho l'onore di dirigere riceveva non è guari il prezioso dono del *Bullettino dell'Associazione agraria Friulana*, gentilmente favoritole dalla benigna Presidenza.

Fra le numerose attestazioni di simpatia che il novello Istituto riceve da ogni parte del Friuli, graditissime e singolarmente onorande gli giungono quelle di cotesto sodalizio che ripete nel nome venerato di Lei, signor Presidente, la prova più nobile e chiara della propria attività e benemerenza; ed è perciò che lo scrivente prega la S. V. Ill. a volersi fare interprete appo l'intera Associazione dei vivi sentimenti di gratitudine della Scuola (affettuosi come quelli di figlia a madre) per tutti gli aiuti che l'Associazione stessa le ha dato e che vorrà continuare a darle per l'avvenire.

Ella poi, sig. Presidente, permetta che Le esprima i miei particolari sensi di devozione e che chieda a Lei, antesignano del progresso agricolo nel Friuli, appoggio e protezione per condurre innanzi degnamente e far prosperare questa Istituzione, da cui tanto la Provincia attende.

Con la maggior considerazione  
Dalla S. V. Ill.

Pozzuolo del Friuli, li 9 luglio 1881.

Dev. Obb. Servitore

LUIGI PROF. PETRI, direttore

Al venerando agronomo signor comm. conte Gherardo Freschi, Presidente dell'Associazione agraria Friulana.

### RELAZIONE SULLO STATO SANITARIO DEL BESTIAME

NEL MANDAMENTO DI LATISANA

All'on. Deputazione Provinciale  
Udine.

La relazione annuale del medico veterinario condotto dovrebbe avere in mira non solo lo stato sanitario degli animali e quanto di più notevole abbia operato nel corso dell'anno; ma anche lo scopo, di gran lunga più utile e necessario, di suggerire i mezzi onde tener lontani più che sia possibile i mali, massime poi quelli che dominano nella località dove egli esercita, e di tal guisa porgerrebbe col tempo agli amministratori ed agricoltori del suo distretto utilissimi elementi d'igiene, la cui applicazione pratica varrebbe a conservare in salute e preservare dalle malattie il bestiame agricolo domestico.

E mi sembra pure bene fatto che si occupi in raccogliere dati topografici, geologici, descrivere la flora, tenere nota dei sistemi di agricoltura e di coltura predominanti nelle singole località, i quali studi (dice il professore Bassi) riassunti da superiori autorità sanitarie, gioverebbero a fondare sopra basi inconcusse l'eziologia, oggidì oscura ed incerta, di molte malattie degli animali, per tacere di quelle dell'uomo.

Egli è perciò che io ho meco stesso divisato di tentarne la prova, e, cogliendo il destro di dover stendere questa mia annua relazione, propongo di trattare tre argomenti della massima importanza, specialmente avuto riguardo alla condizione sanitaria degli animali alla mia cura affidati; in modo però da riuscire utilissimo a tutti, nel tempo stesso che mi addimostro sollecito di compiere il mio dovere.

E mi farò primieramente a discorrere della malattia dei bovini volgarmente detta *piscia caligine*, pel colore nerastro delle orine emesse dall'animale infermo.



Questo piscia caligine, o brutto, o sangue, che dir si voglia dal volgo, non è dipendente, come lo credono alcuni proprietari d'animali, da malattie dei reni, vescica e organi genitali, nè si tratta di emissione di sangue con tutti i suoi elementi morfologici colle orine, ossia di vera emorragia, come la pensano altri proprietari ancora, sibbene di semplice emissione di orina colorata in rosso-scuro dall'emato-globulina (materia colorante il sangue) filtrata dai propri vasi; per conseguenza il piscia caligine, ecc. suddetto, non è altro, scientificamente parlando, che un ematinuria od emato-globulinuria.

L'ematinuria, che di frequente si osserva nei bovini, non è che una alterazione morbosa dei vasi, e specialmente della crasi del sangue con straordinaria distruzione o liquefazione dei suoi globuli rossi. Così il prof. Brusasco. Ma il concetto del distinto professore non parmi, ad imitazione d'altri, esatto, poichè i globuli rossi del sangue non si liquefanno, ma la loro materia colorante soltanto in questo caso si discioglie nel plasma. In questo distretto però la ematinuria si presenta sotto due distinte forme di malattia, cioè, la febbre adinamica, e più di rado la febbre carbonchiosa, a seconda delle cause che agiscono sull'organismo animale.

La ematinuria, che accompagna la carboncolare, non è dovuta a cause particolari come l'adinamica, bensì a quelle in generale considerate tali da determinare lo sviluppo del carbonchio, come p. e. nel corso dell'inverno, sopra quei bovini che non escono di stalla e che vi sono dentro quasi ermeticamente chiusi, pel mal vezzo di questi custodi, di stipare col letame le porte e le finestre delle stalle, suol essere determinato dal miasma stallino, analogo al palustre, che produce la febbre intermittente nell'uomo, di sostanze organiche in decomposizione per l'alta temperatura, che sollevansi dal pavimento imbevuto di materie escrementizie, giammai esportato e cambiato; e questo succede per lo più quando si toglie la lettiera, massime ov'è in uso la permanente, per cambiarla. Inconvenienti che divengono vieppiù nocivi per ciò che le stalle sono, in tesi generale, senza selciato e scolo relativo, umide ecc., e per sopra più non vengono mattina e sera rimondate

dalle defecazioni giornaliere degli animali, altro che a lunghi intervalli, allo scopo riprovevole di elevare la temperatura durante la fredda stagione.

Altra causa fra noi dell'ematinuria carbonchiosa sono i letamai e le cloache troppo vicini alle porte e finestre delle stalle. L'esperienza ha dimostrato indubitabilmente che enzoozie di carbonchio infermità cessarono col trasportare lontano i letamai e situarli possibilmente all'incontrario del vento dominante le stalle, perchè non vi si trasportino entro le esalazioni, ed interrare le fogne o cloache dappresso alle medesime stalle, nonchè le peschiere ed i fossi d'acqua stagnante, che in molti luoghi servono da abbeveratoi a questi animali. Le acque che vi si contengono derivano da varie parti, attraversando e raccogliendo nel loro corso le immondizie sparse per dove esse trascorrono. Aggingasi che codeste acque raccolte in questi serbatoi vengono spesso intorbidate dai volatili da cortile, i quali, deponendovi alla lor volta sostanze escrementizie, riducono l'acqua a tale stato di ammorbamento, massime in seguito ad evaporazione per lunga ed elevata temperatura, da renderla affatto nociva.

Aggiungi i pascoli bassi, paludosi e di risaie, che qui non difettano; e il condurvi poi gli animali digiuni ancora ed alla mattina per tempissimo, massime quando sonvi quelle folte nebbie, oppure l'intrattenerveli fino a tarda notte, sono le cause più prossime che producono la carboncolare infermità nei bovini di questo distretto.

L'ematinuria poi, che accompagna la febbre adinamica, è causata dalle piante, che crescono in situazioni vallive o paludose, basse e recentemente disseccate dall'acqua, e dai foraggi acri raccolti in tali località (ranuncoli, giunchi, cuscute, ciperacee, ecc.), come pure dagli alimenti verdi o secchi coperti da vegetazioni crittogamiche (muffe, ruggine ecc.) e dai cibi in generale avariati. Inoltre l'ematinuria si vede qualche volta comparire in primavera nei ruminanti, che si mandano a pascolare in luoghi, che pur qui non sono rari, ove si pascono di piante resinose, tannanti ed acri (pioppo, quercia, ginepro olmo, mercurialis annua ecc.), oppure in luoghi ove regnano nebbie e brinate



vischiose e corrosive, capacissime, servendomi delle parole del mai abbastanza compianto prof. Buffalini, di ammalare, ad un tempo solo, tutto il regno organico.

Infine l'uso pernicioso, che fra noi sussiste ancora nel maggior numero delle stalle, di formare il solaio con semplici graticciate di legno, contribuisce a guastare per un gran tratto le svernaglie sovrapposte, lasciando passare le esalazioni ammoniacali ecc. dalle stalle, di cui i foraggi s'impregnano. Non avvi forse cagione più potente ad alterare le forze assimilatrici dell'animale, ed a disporre la massa del sangue a disciogliersi, quanto una alimentazione pregna di cattive esalazioni, deteriorata di qualità e quasi infracidita per essere stata conservata in luoghi umidi e malsani.

La profilassi o l'arte di preservare gli animali da queste infermità consiste nell'allontanare le anzidette cause e nell'amministrare internamente ai bovini adulti l'acido salicilico alla dose di 10 grammi, oppure l'acido idroclorico alla dose di 20 grammi in un litro di decotto di corteccia di salice per vari giorni, come pure il carbonato di ferro alla quantità di un grosso cucchiaino da caffè per volta. Anche il rimuovere o segregare i bovini superstiti da una stalla dove si è sviluppato il carbonchio è di un'immensa utilità, poichè vengono allontanati dalle cause che hanno dato origine al male, le quali possono agire più o meno su tutti gli animali, e da quelle inoltre emanate dall'infermo, peggio ancora, se morto; e pronta vuol essere questa precauzione, giacchè il vero carbonchio o antrace essendo di sua natura contagioso, ben di rado rimane sporadico.

La riduzione di questi ed altri farmaci, che dirò in appresso, sarà proporzionata a seconda dell'età degli animali, p. e. a tre anni si diminuirà di un quarto la dose.

(Continua).

P. DOTT. CAVALLAZZI.

## LA FILLOSSERA E LE VITI AMERICANE

(Continuazione è fine, vedi n. 28.)

I viticoltori che si accingono a premunirsi contro la fillossera con l'impianto di viti americane resistenti, devono anche studiare quali varietà sieno più convenienti ai propri terreni, e quali fra queste meritino la preferenza, sia per produzione diretta, sia come porta-innesti. Questi di-

versi problemi non si possono sciogliere da un momento all'altro; ma, osservando quello che si fece in proposito nei paesi fillosserati, ne viene di molto semplificata la soluzione.

Da quanto risulta dall'esperienza, sembra che riescano a preferenza le seguenti varietà in ordine progressivo:

Nelle terre d'alluvione, profonde, ricche di humus ed un poco umide: il Cunningham, il Jacquez e la Solonis.

Nei terreni un poco forti, ma permeabili, sia per la posizione, sia per la natura del sottosuolo: il Cunningham, il Jacquez e l'Herbemont. Se sono colorati in rosso, e perciò contenenti molto perossido di ferro e ciottolosi: la Solonis e la Riparia selvatica a foglie consistenti e liscie.

Nelle terre profonde, mediocrementemente argillose, ben drenate e che non soffrano l'asciutto in estate: il Jacquez, il Cunningham, il Black-July, la Solonis, la Riparia selvatica, la Franklin, l'Elvira e la Taylor.

Nei terreni leggeri, ciottolosi, profondi e che conservino in estate discreta dose d'umidità: il Jacquez, il Cunningham, l'Herbemont, il Clinton, la Concord, la Vialla, la Franklin, la Taylor, la Riparia selvatica, e la Rupestris.

Nelle terre leggere, ciottolose, calcari, secche ed aride: la Riparia selvatica, tutte le varietà Rupestris, e la Jork-Madeira.

Per quanto queste indicazioni si considerino vere in generale, possono esser soggette a differenze notabili nel nostro Friuli. Perciò si dovrebbe formarsi una collezione di tutte od almeno di alcune varietà per piantarle come prova nelle località proprie.

La differenza di attitudine, l'esposizione, e molte altre cause influiscono moltissimo nella riuscita di una od altra varietà, sia per migliore produzione od epoca di maturanza, tanto nelle viti indigene come nelle americane, che si destinano a produzione diretta. Per quelle poi che hanno da servire come porta-innesti non si deve preoccuparsene d'avvantaggio, non risentendo esse l'influenza esterne, dacchè vivono sotto terra completamente.

La semina delle viti è d'incerta riuscita, tanto circa la nascita, come anche per le nuove varietà che ne possono risultare per ibridazione. Essa è da lasciarsi



a viticoltori dilettanti o pepineristi che ricercano sempre novità.

Non si comprende l'eccesso di precauzione del Governo nell'impedire l'importazione delle talee americane; poichè fu riconosciuto positivamente che queste non contengono mai uova d'inverno, come non ne contengono i semi che circolano liberamente e vengono gratuitamente consegnati a chi ne fa richiesta. In questo modo si è nell'impossibilità, quasi, di provvedersi di buoni vitigni americani, all'infuori di quelli coltivati per caso in Italia o da qualche privato o dagli Stabilimenti orticoli.

Nell'Esposizione speciale tenuta a Varese l'autunno scorso, venne in chiaro coltivarsi in quella località molte Clinton e Jork-Madeira, che furono importate mescolate all'Isabella; ma queste sono viti a sapore foxy, mentre si potrebbe procurarsi altre varietà a sapor franco, cosa che ora ci è impedita.

Pur troppo in Italia attualmente si contano ben cento ettari distrutti in cinque Province e tredici Comuni. Bisogna prepararsi, senza perder tempo, ad una trasformazione graduale.

Che ognuno, secondo le proprie forze e mezzi, si formi un vivaio di viti americane; fra le varietà descritte si procuri quelle che può; non tema di far poco, poichè innestando su viti nostrane si moltiplicano in ragione quadrata, e così dopo pochi anni può ottenerne un numero sufficiente per rifornire le proprie terre a filari o vigneti.

Mi è sembrato non affatto inutile richiamare l'attenzione dei viticoltori sulle viti americane, valendomi, in gran parte di questo studio, dell'opera ultimamente scritta dal signor Gustavo Foëx, professore alla Scuola di Montpellier, e che riassume tutto quanto fin' ora si conosce circa i mezzi atti a combattere la fillossera, con l'indicazione delle varietà più resistenti e dei loro caratteri speciali, descritte esattamente, perchè coltivate nel podere della Scuola e sperimentate anche nel Circondario.

Speriamo stia lontano dal nostro povero Friuli questo flagello, chè ne abbiamo abbastanza; ma nel caso contrario, che Dio non voglia, ci trovi pronti ad usare di tutti i mezzi più pratici, per continuare nella produzione del vino, primo fra i fat-

tori dell'economia agraria di questa Provincia.

S. Giovanni di Manzano, 12 luglio 1881.

BIGOZZI GIUSTO.

### CHIACCHIERE DI STAGIONE

Se da coloro cui è più facile riconoscere le risultanze generali della campagna bacologica testè finita nei vari centri della nostra Provincia, fu giudicato essere il prodotto dei bozzoli, nel suo complesso, del 25 per cento minore di quello dell'anno scorso, in questo circondario, che comprende vari Comuni, assai importanti dal lato della produzione serica, tale prodotto non è valutabile più della metà.

Una tale rilevantissima diminuzione non è da attribuirsi integralmente alle fallanze avvenute nelle bacherie, ma in primo luogo alla molto minore semente posta in incubazione per la scarsità di foglia che in principio della stagione prevedevasi. Non v'è casa qui che non educhi una partita di bachi, e quantunque quasi tutti abbiano portato al mercato dei bozzoli, malanni, dal più al meno, ve ne furono in gran parte delle partite. Solo chi seppe sollecitare la vita dei bachi ebbe prodotto soddisfacente per quantità e qualità.

La campagna bacologica dell'anno corrente, per quanto consta da notizie avute anche da altri circondarii, nonchè dal Friuli orientale, ci rivelò che le malattie dominanti sussistono ancora potenti, malgrado parecchi successi brillantissimi. Noi non dividemmo mai l'opinione di coloro che vollero avvisare esse malattie in molta diminuzione. Magari ciò fosse! Ma guai a noi se ci culliamo in codesto pensiero, dacchè ciò verrebbe a menomare la nostra attività nella lotta rigeneratrice del seme a cui dobbiamo mirare con costanza; guai a noi se faremo troppo a fidanza al primo chiarirsi d'un miglioramento nella salute dei bachi, avvegnachè in tal caso non sarebbe improbabile di trovarci adosso un'altra volta una massa di semi infetti che in un recente passato, rendendo quasi nulla la produzione, produssero una completa degenerazione delle razze, donde la necessità di prendere il seme buono dal lontanissimo Giappone.

La febbre di confezionare seme, continua anche quest'anno in proporzioni forse maggiori, malgrado le perdite sofferte l'anno scorso, in cui tutti i semai dovettero gettare a primavera molto del loro seme. Se gli allevatori non saranno più oculati del solito nella provvista del seme, più che lucrosi guadagni, temo raccoglieranno larga messe di disinganni.

Un po' di storia ed un breve ragionamento chiarirà il fatto che riguarda molti confezionamenti del Friuli, specie dell'alto. Questi confezionatori acquistano i bozzoli giapponesi qua e là e segnatamente in Carnia, e la gialla



per l'incrocio vien presa sul Carso. È impossibile, facendosi tanti acquisti di bozzoli a caccaccio, non imbattersi in partite più o meno infette, poichè le località ove vengono prelevate non hanno nulla di particolare; e non è supponibile che vengano rigettate le partite che nascon male, come non si può ammettere che nelle farfalle, in tanta confusione, si scarti quanto basta. Credo che i nostri confezionatori abbiano le più buone intenzioni del mondo; ma in generale, tranne una pratica assai superficiale ed incerta, e neanche questa sempre, non hanno altro da porre a contributo di un buon confezionamento. Si stabilisce il numero dei cartoni da produrre innanzi di avere la materia in mano, la quale poi si va razzolando collo scopo principale di combinare gli incroci. Perchè il seme risulti di poco costo, mentre la gialla del Carso la pagano esageratamente, adoperano di questa appena un terzo, ed anche meno della giapponese, poichè i farfallini li accoppiano mutando farfalle fino al loro completo esaurimento. Quindi con la poca o punta conoscenza della salute delle partite adoperate, unitamente agli abusi del genere di cui ora accennai, lascio pensare qual seme possa sortirne. Il sistema seguito dalla maggioranza di questi semai, parmi essere la negazione di un buon confezionamento. Tutti i bacologi sono d'accordo nello stabilire, ed il semplice buon senso ci soccorre in ciò, che per avere una possibile sicurezza dell'immunità di malattie nelle farfalle, bisogna esser certi che queste provengono da bachi riscontrati sani dal confezionatore, e che inoltre questi abbia col mezzo del microscopio ottenuta la conferma delle sue previsioni in seguito ad un esame sopra uno per cento delle crisalidi. In questo caso c'è tutta la probabilità di avere un buon seme industriale.

Avremo dunque in circolazione nel venturo 1882 una massa di seme acciabattato, e fortunati quegli allevatori cui toccherà in sorte averne del meno male, poichè non si può escludere che, per combinazione, ogni confezionatore ne possa avere del buono, s'ebbe cura di tener separate le partite.

Emerge sempre più evidente la necessità di fare il seme da sè, potendo ognuno assai facilmente eseguire altrettanto e meglio di co-desti confezionatori da strapazzo.

Facendo per proprio conto s'ha poca roba, si può operare con gran cura, e si può scartare con tutta esattezza, per cui se anche la partita non fosse inappuntabile, con rigorose cernite fisiologiche e microscopiche si può ottenere un seme discreto, il quale, se incrociato con altra razza o provenienza, può dare tuttavia larghi prodotti.

Dunque, bachicultori, giova ripeterlo, abbiate occhi aperti nel provvedere il seme pel 1882, poichè siete circondati da molte insidie. Non dimenticate di tentare i piccoli allevamenti,

ove non vi sentiate il coraggio di cimentarvi a tenere il grosso delle vostre partite, delle preziose razze nostrali. Sonvi stabilimenti di meritata fiducia che vi possono dare buon seme. La razza di Corsica da anni fa ottima prova in Friuli, e di questo seme se ne confeziona in Casal Monferrato ed in Sardegna. La Toscana è produttrice di buoni semi. Ascoli Piceno merita-mente acquistò rinomanza. Nel Friuli orientale se ne confeziona eziandio dell'ottimo. Vale ben la pena di arrischiare l'allevamento di una qualità assai remuneratrice e che soddisfa l'amor proprio del produttore, di quello che coltivare certi surrogati alle nobili galette, che rendono poco o punto.

Per ultimo dirò che, piuttosto di provvedersi di seme di provenienza poco rassicurante, abbenchè io sia fra coloro che vorrebbero la *finis Japonis*, non esito a consigliarvi di procurarvi cartoni originari di buona marca presso Ditte di fiducia.

Restavami a chiaccherare di altre cose agricole interessantissime; ma non mi è concesso più spazio, e le rimetto ad altra volta.

Reana, 16 luglio 1881.

M. P. CANCEIANINI.

## SETE

Situazione affatto eguale a quella della settimana precedente; fabbrica attiva senza bisogni immediati, ed affari ristrettissimi. Offerte sempre basse, rifiutate finora da tutti. Non andrà guari che la fabbrica dovrà provvedersi, e se i detentori continuano nella determinazione di non lasciarsi imporre la legge a beneplacito della fabbrica, un qualche miglioramento nei prezzi non potrà mancare; ma è necessario che si abbia la pazienza di lasciar trascorrere luglio ed agosto senza offrire la merce.

Qualche acquisto in gregge, seconda scelta, qualche balla di lavorata a prezzi deboli, fanno le spese delle contrattazioni giornaliere nelle piazze primarie. Affari d'importanza non se ne fecero ancora. Continua il sostegno delle sete chinesi, pelle quali anzi, mercè la fermezza dei detentori, la fabbrica deve accordare una lira d'aumento sui corsi dei primi di luglio. Tanto è vero che dipende proprio dal detentore il sostenere i prezzi, quando sono giunti a tali condizioni da non lasciar pericoli di ulteriore ribasso.

Stante la nullità assoluta d'affari, non possiamo formare un listino attendibile. Possiamo solo accennare i prezzi di lire 38 a 42 per sedette, 42 a 47 per mazzami, lire 48 a 50 per scarti, o seconde scelte a vapore. Offerte di lire 56 a 57 per robe di merito vennero respinte.

Cascami sempre in buonissima vista, con prezzi non ancora determinati.

Udine, 18 luglio 1881.

C. KECHLER.



## RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo una fallace promessa di pioggia, ne abbiamo avuta un'altra in quest'ultima ottava, e poi diversi brevi offuscamenti che non promettevano e non diedero nulla, ma, dispersi a volta a volta da importuni soffi di vento, ci tolsero anche il tenue refrigerio della rugiada che si sarebbe prodotta nelle notti a cielo sereno.

Noi dunque desideravamo la pioggia fin dai primi del mese, e da otto giorni la sospiriamo, poichè, ben vero, i nostri granoturchi resistono ancora, ma non durerebbero a lungo sotto i calori cocenti di questi ultimi giorni. I fagioli all'incontro, come pianta più delicata e meno resistente, sono perduti per la maggior parte.

I fagioli non si coltivano qui esclusivamente che negli orti, e quindi in limitate proporzioni. Si usa invece seminarli nei campi di granoturco in file trasversali distanti da tre a quattro metri una dall'altra, e subito dopo seminato il granoturco, sicchè ricevono con esso la zappatura e la rincalzatura; ma non prosperano che in annate piovose, e nei terreni pingui e ben concimati. È la ragione per cui questo prodotto riesce sempre nei paesi di montagna, dove il clima, ordinariamente più umido, e l'abbondante concimazione li producono più grossi e più sostanziosi. Oltre a questi, che però si producono in quantità limitate, fanno le spese alla pianura asciutta nelle annate scarse, che sono pur troppo frequenti, i paesi di sottomonte e di collina.

Dopo la polenta, sono i fagioli il pasto favorito e indispensabile all'alimentazione dei nostri contadini. È il cibo più opportuno, perchè con un po' di lardo e più comunemente con due soldi d'olio, ed un po' d'aglio o di cipolla si condisce una pignatta di fagioli per tutta la famiglia. È prediletto, perchè questo legume non sazia mai, non viene a nausea, come non viene il riso nelle famiglie agiate che se ne cibano tutti i giorni dell'anno.

Non è dunque senza importanza questa coltivazione nei nostri paesi, e se la pioggia non viene alla prossima fase lunare, è probabile che il cielo si cristallizzi come fece l'anno scorso per tutto il mese di luglio e che ci porti via, coi fagioli, anche il granoturco. Taluno dice che avendo piovuto qua e là ad ogni quarto di questa luna, non può mancare di piovere anche per noi nell'ultimo quarto che cade domenica. Ed io non so fare di meglio che crederci.

Sarebbe buona la pioggia anche per le erbe mediche, le quali, sfalciate ai primi del mese, vanno intristendo di questi giorni, come intristiscono tutte le erbe sulle capezzagne e sulle rive dei campi e sui cigli delle strade.

Nella condizione medesima del mio paese è anche il comune di Talmassons, colle sue frazioni lungo la Stradalta, e al disopra i comuni di Mortegliano e Pozzuolo.

Per ora tanto, mi duole di non poter partecipare intieramente all'ottimismo del fervorino che si legge sui raccolti dell'annata nella cronaca del « Giornale di Udine » di ieri l'altro.

Io lamentava tempo fa che le sottigliezze degli agenti del macinato impedissero di adoperare, a vantaggio dell'alimentazione degli animali domestici e dell'ingrassamento dei buoi, il miscuglio di vecchie e cicerchia che all'uopo avrebbe messo in commercio la solerte ditta Celeste Pagura di Mortegliano, perchè contiene alcuni grani scarti di frumento, onde i mugnai non vogliono arrischiarsi a macinarlo. Ora mi piace accennare ad un fatto speciale che toccò a me.

L'anno scorso io avevo seminato due campi (pertiche censuarie 7.00) di frumento di Rieti, avuto dalla benemerita Stazione sperimentale agraria, che era riuscito ottimamente; ma essendo prossimo alla maturanza, fu colpito da un po' di grandine che ne diradò le spiche di parecchi grani. M'indussi ad affrettarne la mietitura e semina i tosto il cinquantino, che pure riuscì benissimo, e nella rincalzatura di questo semina i segala. Ma insieme a questa nacque e venne a maturazione anche il frumento fatto cadere nei solchi dalla grandine. La mia segala dunque contenendo dei grani di frumento sarebbe ottima per far pane; ma non la si vuole, perchè, volendo macinarla, converrebbe pagare la gravosa tassa attribuita alla macinazione del frumento. È un caso isolato e inconcludente, un fiore che non fa primavera; ma non può negarsi che le nostre leggi finanziarie non rechino gravi inceppamenti all'agricoltura.

Nel corso di queste mie cicalate agrarie sono andato notando molti di tali inceppamenti e molto più gravi. Faccio plauso perciò all'idea di costituire un'Associazione elettorale agraria che tuteli un po' meglio gl'interessi della nostra agricoltura, e promuova le riforme indispensabili nelle leggi che vi hanno relazione, poichè finora deputati e ministri hanno dormito della grossa.

Tornando alla segala, si scorge da qualche anno che è un prodotto ricercato per l'esportazione, e, se è vero quanto si dice, per la fabbricazione dell'alcool, il quale riesce migliore che con qualunque altro grano o materia prima (che non siano le vinaccie) (?).

Anche quest'anno vi è molta ricerca, ed il prezzo, non ostante l'abbondante raccolto, è salito in questi primi giorni dalle lire 10 alle 12 all'ettolitro.

È dunque una delle coltivazioni da estendersi, come già si va facendo, e tanto più che si può ottenere un buon prodotto tanto seminandola con apposito lavoro in ottobre, quanto gettandola nel cinquantino all'epoca della rincalzatura. In questo caso, non si ha altra spesa che quella della semente. Taluno poi pretende



che in questo secondo modo riesca meglio, perchè cestisce di più (si dice per ciò *siale di bdr*).

La coltivazione della segala in un modo o nell'altro, non esclude quella del granoturco che si semina un po' più tardi, e sfugge spesso alla siccità ordinaria del mese di luglio che ci dà tanto a pensare.

Seminiamo dunque segala!

Bertiolo, 15 luglio 1881.

A. DELLA SAVIA.

### NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

**Grani.** — Siamo ancora nel periodo di calma per diversi grani, senza alcun movimento e con piccole frazioni di rialzo con tendenza alla sostenutezza, mentre per la segala nuova ebbimo mercati più attivi dei decorsi, le ricerche aumentarono, ciò che produsse un sensibile rialzo nel suo prezzo, in media calcolato in lire 1.01 per ettolitro, e lire 1.73 per quintale.

I prezzi del frumento nuovo (i quali, per la sua non completa durezza, non si crede potersi esporre sul *Bullettino*) oscillarono dalle lire 15 alle 17 per ettolitro e dalle lire 19.86 alle 22.50 per quintale.

Le trebbiatrici parlano favorevolmente di questo raccolto, che è senza dubbio maggiore di quello dell'annata decorsa, e lodato per la sua quasi uniformità dei granelli, ed abbastanza netto.

**Foraggi.** — Mercati scarsissimi, con prezzi poco dissimili da quelli dell'ottava precedente.

In Comune di Forni Avoltri si hanno alcuni casi di afta epizootica nei bovini.

Cinque casi di afta epizotica si ebbero pure in Comune di Erto.

Da San Michele del Tagliamento scrivono facendo giustamente vissimivi elogi al signor Vincenzo Biaggini, il quale avendo, da 5 o 6 anni, acquistata una vasta tenuta detta appunto di San Michele del Tagliamento, la quale comprende ben 2600 campi, da isterilita, rovinata che era, la ridusse a un punto mirabile di feracità, riordinandone la coltura, regolando gli scoli, e provvedendo anche all'igiene delle case coloniche. Adesso a San Michele del Tagliamento, nessun contadino pensa ad emigrare, trovando ognuno sui campi quel lavoro che altrove gli agricoltori sono costretti a cercare lungi dalla patria. Uomini come il signor Biaggini sono veramente benemeriti del paese, e fortunata l'Italia se il loro esempio fosse imitato da quanti potrebbero fare altrettanto.

La Società triennale promotrice della silvicoltura in Italia, della quale è presidente onorario il comm. Quintino Sella, ed effettivo il benemerito senatore co. Luigi Torelli, pubblica un *Bullettino* bimensile per incoraggiare ed estendere la coltivazione dei boschi in Italia, coltivazione che pur troppo è assai trascurata.

Nel mentre richiamiamo l'attenzione degli agricoltori in genere sulla utilità grandissima che potrebbe apportare tale società, notiamo che il *Bullettino* del 15 giugno p. p., n. 26, si occupa esclusivamente del nostro Friuli e di un bell'esempio di rimboschimento eseguito a cura del Comune di Casarsa della Delizia.

Il *Bullettino* summenzionato, premesse alcune osservazioni sul rimboschimento dei letti dei torrenti, stampa una lunga ed accurata relazione dell'egregio signor P. G. Zuccheri sopra un esperimento di rimboschimento di un tratto del letto del Tagliamento tentato dal Comune di Casarsa e felicemente riuscito con lievissimo aggravio del bilancio comunale.

Notiamo ancora che al compimento di tale opera concorse anche il Ministero di agricoltura, industria e commercio con la somma di L. 1000 e colla somministrazione di sementi e piantine provenienti dai boschi erariali.

Ci auguriamo che il Comune di Casarsa trovi degli imitatori e molti.

Il tipografo editore signor G. Seitz ha pubblicato, in elegante volumetto di 130 pagine, il *Dizionario delle piante foraggere*, compilato dal dott. Giov. Batt. Romano, e che fu stampato in questo *Bullettino* nel corso dell'anno 1880.

Il Dizionario contiene le indicazioni zootecniche riguardo a 800 e più piante da foraggio coi nomi latino, italiano e friulano.

Ogni copia verrà spedita franca di porto verso l'anticipato pagamento di cent. 80, vale a dire al puro prezzo di costo.

Le commissioni si possono rivolgere tanto al sig. Seitz, quanto all'autore.

Nel primo trimestre del corrente anno i vini in fusti esportati dall'Italia raggiunsero la ragguardevole quantità di ettol. 636,589.

La esportazione dei primi tre mesi del 1880 essendo stata di 485,744, si ha nel corrente anno un aumento nella spedizione all'estero dei nostri vini di ettol. 150,845.

Il valore unitario dei vini esportati nel 1881 fu di lire 19,097,670 ragguagliato a 30 lire l'ettolitro; mentre nel 1880 ascese a lire 12,143,600, essendo stato ragguagliato a lire 25 l'ettolitro.

Perciò nei primi tre mesi del corrente anno il valore dei vini italiani esportati presenta un aumento di quasi 7 milioni di lire, di confronto al primo trimestre del 1880.



## PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 11 al 16 luglio 1881.

|   | Senza dazio cons. |        | Dazio consumo |   | Senza dazio cons. |        | Dazio consumo |
|---|-------------------|--------|---------------|---|-------------------|--------|---------------|
|   | Massimo           | Minimo |               |   | Massimo           | Minimo |               |
| Frumento. . . . . per ettol.                | —                 | —      | —             |   |                   |        |               |
| Granoturco . . . . . »                      | 13.50             | 12.—   | —             | Carne di porco a peso vivo p. quint.        | —                 | —      | —             |
| Segala . . . . . »                          | 12.60             | 11.75  | —             | » di vitello q. davanti per Cg.             | 1.30              | 1.10   | —             |
| Avena . . . . . »                           | —                 | —      | —             | » » q. di dietro . . . »                    | 1.70              | 1.40   | —             |
| Saraceno . . . . . »                        | —                 | —      | —             | » di manzo . . . . . »                      | 1.48              | 1.18   | —             |
| Sorgorosso . . . . . »                      | —                 | —      | —             | » di vacca . . . . . »                      | 1.30              | 1.10   | —             |
| Miglio . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » di toro . . . . . »                       | —                 | —      | —             |
| Mistura . . . . . »                         | —                 | —      | —             | » di pecora . . . . . »                     | 1.06              | —      | —             |
| Spelta . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » di montone . . . . . »                    | 1.06              | —      | —             |
| Onzo da pilare . . . . . »                  | —                 | —      | —             | » di castrato . . . . . »                   | 1.27              | 1.17   | —             |
| » pilato . . . . . »                        | —                 | —      | —             | » di agnello . . . . . »                    | —                 | —      | —             |
| Lenticchie . . . . . »                      | —                 | —      | —             | » di porco fresca . . . . . »               | —                 | —      | —             |
| Fagioli alpigiani . . . . . »               | —                 | —      | 1.37          | Formaggio di vacca duro . . . »             | 3.—               | 2.80   | —             |
| » di pianura . . . . . »                    | 16.75             | 15.—   | 1.37          | » » molle . . . . . »                       | 2.30              | 2.—    | —             |
| Lupini . . . . . »                          | —                 | —      | —             | » di pecora duro . . . . . »                | 2.90              | 2.70   | —             |
| Castagne . . . . . »                        | —                 | —      | —             | » » molle . . . . . »                       | 2.15              | 1.90   | —             |
| Riso 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »     | 45.84             | 41.04  | 2.16          | » lodigiano . . . . . »                     | 3.90              | —      | —             |
| » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »              | 33.84             | 29.84  | 2.16          | Burro . . . . . »                           | 2.17              | 1.92   | —             |
| Vino di Provincia . . . . . »               | 70.—              | 40.—   | 7.50          | Lardo fresco senza sale. . . »              | —                 | —      | —             |
| » di altre provenienze . . . »              | 45.—              | 30.—   | 7.50          | » salato . . . . . »                        | 2.—               | —      | —             |
| Acquavite . . . . . »                       | 76.—              | 72.—   | 12.—          | Farina di frumento 1 <sup>a</sup> qualità » | —                 | —      | —             |
| Aceto . . . . . »                           | 35.—              | 18.—   | —             | » » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »            | —                 | —      | —             |
| Olio d'oliva 1 <sup>a</sup> qualità . . . » | 152.80            | 137.80 | 7.20          | » di granturco . . . . . »                  | —                 | —      | —             |
| » » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »            | 107.80            | 92.80  | 7.20          | Pane 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »     | —                 | —      | —             |
| Ravizzone in seme . . . . . »               | —                 | —      | —             | » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »              | —                 | —      | —             |
| Olio minerale o petrolio . . »              | 63.23             | 58.23  | 6.77          | Paste 1 <sup>a</sup> » . . . . . »          | —                 | —      | —             |
| Crusca . . . . . per quint.                 | 14.60             | —      | —             | » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »              | —                 | —      | —             |
| Fieno nuovo . . . . . »                     | 4.50              | 3.—    | —             | Pomi di terra . . . . . »                   | —                 | —      | —             |
| Paglia da foraggio . . . . . »              | —                 | —      | —             | Candele di sego a stampo . . »              | 1.86              | —      | —             |
| Legna da fuoco forte . . . . »              | 2.14              | 1.34   | —             | » steariche . . . . . »                     | 2.40              | 2.30   | —             |
| » dolce . . . . . »                         | 1.74              | 1.59   | —             | Lino cremese fino . . . . . »               | 4.—               | 2.50   | —             |
| Carbone forte . . . . . »                   | 6.15              | 5.70   | —             | » bresciano . . . . . »                     | 3.—               | 2.80   | —             |
| Coke . . . . . »                            | 6.—               | 4.50   | —             | Canape pettinato . . . . . »                | 2.10              | 1.55   | —             |
| Carne di bue . . a peso vivo »              | 70.—              | —      | —             | Stoppa . . . . . »                          | 1.30              | —      | —             |
| » di vacca . . . . . »                      | 64.—              | —      | —             | Uova . . . . . a dozz.                      | —                 | —      | —             |
| » di vitello . . . . . »                    | —                 | —      | —             | Formelle di scorza . . per cento            | 2.10              | 2.—    | —             |
|   |                   |        |               | Miele . . . . . »                           | —                 | —      | —             |

(Vedi pagina 231)

## PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

## Sete e Cascami.

|   |   |      |   |
|---|---|------|---|
| Sete greggie classiche a vapore . . da L. | — | a L. | — |
| » » classiche a fuoco . . . . »           | — | »    | — |
| » » belle di merito . . . . . »           | — | »    | — |
| » » correnti . . . . . »                  | — | »    | — |
| » » mazzami reali . . . . . »             | — | »    | — |
| » » valoppe . . . . . »                   | — | »    | — |

|  |   |      |   |
|--|---|------|---|
| Strusa a vapore 1 <sup>a</sup> qualità . . . . da L. | — | a L. | — |
| » a fuoco 1 <sup>a</sup> qualità . . . . . »         | — | »    | — |
| » » 2 <sup>a</sup> » . . . . . »                     | — | »    | — |

## Stagionatura

|                    |   |                    |   |          |    |
|--------------------|---|--------------------|---|----------|----|
| Nella settimana da | { | Greggie Colli num. | 1 | Chilogr. | 55 |
| 11 a 16 luglio     | { | Trame » »          | 1 | »        | 75 |

## NOTIZIE DI BORSA

| Venezia. |    | Rendita Italiana |       | Da 20 franchi |       | Banconote austr. |        | Trieste. |    | Rendita It. in oro |   | Da 20 fr. in BN. |   | Londra |   |
|----------|----|------------------|-------|---------------|-------|------------------|--------|----------|----|--------------------|---|------------------|---|--------|---|
|          |    | da               | a     | da            | a     | da               | a      |          |    | da                 | a | da               | a | da     | a |
| Luglio   | 11 | 92.45            | 92.65 | 20.09         | 20.11 | 216.50           | 217.—  | Luglio   | 11 | 91.65              | — | 9.29             | — | 117.—  | — |
| »        | 12 | 92.40            | 92.60 | 20.12         | 20.15 | 216.50           | 217.—  | »        | 12 | 91.65              | — | 9.29 1/2         | — | 117.10 | — |
| »        | 13 | 92.30            | 92.50 | 20.17         | 20.20 | 216.—            | 217.—  | »        | 13 | 91.25              | — | 9.29 1/2         | — | 117.15 | — |
| »        | 14 | 92.30            | 92.50 | 20.18         | 20.20 | 216.75           | 217.25 | »        | 14 | 91.25              | — | 9.31             | — | 117.25 | — |
| »        | 15 | 92.25            | 92.40 | 20.19         | 20.21 | 217.—            | 217.25 | »        | 15 | 91.15              | — | 9.30 1/2         | — | 117.25 | — |
| »        | 16 | 91.65            | 91.90 | 20.19         | 20.22 | 216.75           | 217.25 | »        | 16 | 90.12              | — | 9.30             | — | 117.25 | — |

## OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

| Giorno<br>del mese | Età e fase della luna | Pressione barom.<br>Media giornaliera | Temperatura — Term. centigr. |          |          |         |       |        |                      | Umidità  |          |          |          |          |          | Vento<br>media giorn. |                     | Pioggia<br>o neve |        | Stato<br>del<br>cielo (1) |          |           |
|--------------------|-----------------------|---------------------------------------|------------------------------|----------|----------|---------|-------|--------|----------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------------------|---------------------|-------------------|--------|---------------------------|----------|-----------|
|                    |                       |                                       | ore 9 a.                     | ore 3 p. | ore 9 p. | massima | media | minima | minima<br>all'aperto | assoluta |          |          | relativa |          |          | Direzione             | Velocità<br>chilom. | millim.           | in ore | ore 9 a.                  | ore 3 p. | 9 p. e or |
|                    |                       |                                       |                              |          |          |         |       |        |                      | ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. | ore 9 a. | ore 3 p. | ore 9 p. |                       |                     |                   |        |                           |          |           |
| Luglio 10          | 8                     | 753.43                                | 22.1                         | 25.6     | 22.5     | 29.2    | 22.25 | 15.2   | 12.6                 | 9.03     | 9.11     | 9.92     | 45       | 37       | 49       | N                     | 0.9                 | —                 | —      | M                         | S        | P         |
| » 11               | LP                    | 756.87                                | 23.4                         | 26.2     | 21.9     | 29.3    | 23.18 | 18.1   | 15.7                 | 7.95     | 7.70     | 10.32    | 37       | 30       | 53       | S 63 W                | 2.2                 | —                 | —      | S                         | S        | M         |
| » 12               | 10                    | 756.77                                | 22.8                         | 26.1     | 21.7     | 28.6    | 22.52 | 17.0   | 14.9                 | 10.27    | 9.04     | 12.81    | 50       | 37       | 67       | S 60 W                | 1.4                 | —                 | —      | M                         | M        | S         |
| » 13               | 11                    | 755.80                                | 23.0                         | 27.9     | 23.2     | 30.9    | 23.52 | 17.0   | 15.3                 | 12.73    | 13.27    | 13.65    | 62       | 47       | 64       | S 31 W                | 1.0                 | —                 | —      | S                         | M        | M         |
| » 14               | 12                    | 756.97                                | 26.5                         | 31.0     | 26.6     | 34.9    | 27.18 | 20.7   | 19.0                 | 15.48    | 12.53    | 12.95    | 61       | 37       | 50       | S 37 W                | 0.6                 | —                 | —      | M                         | S        | S         |
| » 15               | 13                    | 757.47                                | 28.0                         | 31.6     | 26.3     | 33.9    | 27.55 | 22.0   | 20.5                 | 13.33    | 13.05    | 16.07    | 48       | 39       | 64       | S 56 W                | 1.3                 | —                 | —      | S                         | M        | S         |
| » 16               | 14                    | 752.80                                | 28.2                         | 33.6     | 25.9     | 35.8    | 27.85 | 21.5   | 19.5                 | 12.92    | 19.77    | 18.04    | 45       | 52       | 73       | S 27 E                | 1.0                 | —                 | —      | S                         | S        | S         |

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a coperto, misto, sereno; NB a nebbia; P a pioggia.

G. CLODIG.